

СОГЛАСОВАНО

Автономная некоммерческая организация
«Агентство развития профессионального мастерства
(Ворлдскиллс Россия)»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ МО «Дмитровский техникум»



**Основная программа профессионального обучения
по профессии 16472 «Пекарь»**

повышение квалификации

с учетом стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Хлебопечение»

г. Дмитров, 2021 год

Основная программа профессионального обучения по профессии 16472 «Пекарь»

повышение квалификации

с учетом стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Хлебопечение»

1. Цели реализации программы

Программа повышения квалификации по профессиям рабочих, должностям служащих направлена на обучение лиц, уже имеющих профессию рабочего, профессии рабочих или должность служащего, должности служащих, в целях последовательного совершенствования профессиональных знаний, умений и навыков по имеющейся профессии рабочего или имеющейся должности служащего без повышения образовательного уровня, с учетом спецификации стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Хлебопечение».

2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения

2.1. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации

Программа разработана в соответствии с:

- профессиональным стандартом «Пекарь» (утвержден приказом Минтруда России от 1 декабря 2015 г. N 914н;
- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».
- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Минздрава России.

Присваиваемый квалификационный разряд: 3 разряд.

2.2. Требования к результатам освоения программы

В результате освоения программы профессионального обучения у слушателя должны быть сформированы компетенции, в соответствии с разделом 2.1. программы.

В результате освоения программы слушатель должен

знать:

- принципы работы на предприятиях общественного питания, хлебозаводах и пекарнях;
- профессиональные термины;
- организацию производственного процесса;
- принципы эффективного планирования этапов производственного процесса, начиная от закупки сырья, производства и реализации готовой продукции;
- экономику производства и важность минимизации отходов;
- факторы, влияющие на качество ингредиентов, их сезонность, доступность, стоимость, хранение и использование;
- правила использования оборудования и инструментов, применяемых в хлебопечении;

- законодательство и производственные стандарты, относящиеся к закупке ингредиентов, хранению, подготовке, производству, выпечке и реализации готовых изделий;
- правила выкладки изделий на витринах для реализации;
- правила профессионального оформления витрин как инструментов продажи;
- законодательные ограничения, относящиеся к рекламным материалам;
- важность привлекательного внешнего вида при взаимодействии с покупателями;
- важность эффективной коммуникации при взаимодействии с руководителями, коллегами, поставщиками и покупателями;
- качественные показатели свежего, замороженного и консервированного сырья;
- причины порчи продуктов;
- правила работы с инструментами и оборудованием, применяемым в хлебопечении;
- правила техники безопасности и охраны труда как на производстве, так и на площадке;
- законодательство и правила безопасности при обращении с промышленным оборудованием;
- факторы, которые влияют на активность дрожжей;
- физико-химические процессы, происходящие в различных видах дрожжевого теста при внесении в него дополнительного сырья (молочных продуктов, жира, сахара и т.д.);
- ассортимент изделий из сдобного и улучшенного дрожжевого теста;
- технологию приготовления и особенности работы с различными видами сдобного и улучшенного дрожжевого теста;
- параметры, влияющие на процесс брожения и расстойки теста;
- правила реализации булочных и сдобных изделий;
- различные техники формования теста;
- разнообразные методы выпекания изделий;
- правила хранения готовых изделий и полуфабрикатов;
- ассортимент изделий из пшеничной муки;
- особенности использования различных видов пшеничной муки, злаковых культур, семян, зёрен;
- особенности применения муки из разных видов культур;
- виды и характеристики хлебобулочных изделий из разных стран мира;
- важность внешнего вида, структуры мякиша, вкуса и аромата изделий;
- влияние различных техник приготовления хлеба на итоговое изделие;
- влияние температурного режима и продолжительности брожения в процессе тестоведения;
- важность формирования структуры клейковины в пшеничном тесте;
- технологические операции с различными видами теста;
- процессы ферментации (брожения), виды брожения, микроорганизмы, принимающие участие в процессе ферментации с научной стороны.
- различные методы тестоведения;
- преимущества использования опарного тестоведения, густых и жидких заквасок, автолиза;
- преимущества систем охлаждения для контроля процесса холодного тестоведения при использовании метода длительного брожения;
- метод приготовления теста на закваске из опары, с использованием и без использования пекарских дрожжей;
- принципы работы с приготовлением слоеного теста;
- методы приготовления и использования слоёного теста;

- линейку и использование разных видов теста, используемого при производстве слоеных изделий;
- разновидность сырья и полуфабрикатов, которые используются при изготовлении начинок;
- стабильность начинок в процессе выпечки при высокой температуре;
- правила использования сезонных ягод, фруктов и овощей при изготовлении начинок;
- важность товарного вида изделий, структуры и вкуса.
- широко используемый ассортимент различных хлебобулочных изделий в разных странах мира;
- линейку инструментов и оборудования, используемого в хлебопечении для придания формы и декорирования изделий;
- методы работы с различными видами муки и злаками;
- разнообразие хлебобулочных изделий, на закваске и без, изготавливаемых в разных странах мира;
- требования к структуре, вкусу, аромату и цвету изделий;
- базовые принципы сочетания ингредиентов при производстве хлебобулочных изделий;
- методы достижения определенного вида, структуры и вкуса изделий, при использовании различных ингредиентов и технологий;
- методы переработки разных зерновых культур, злаковых хлопьев, а также псевдо-круп;
- влияние разных видов муки и ингредиентов на итоговый продукт;
- принципы работы с сырьем при производстве хлебобулочных изделий;
- важность финальной расстойки теста при использовании различных методов, например, на ткани, загрузочных устройствах, в формах или листах;
- важность придания формы и декорирования теста перед выпечкой изделия;
- различные методы декорирования перед выпечкой, такие как формовка, надрезание, рифление, обсыпка, обмазка, растяжка и другие
- предназначение и функционал витринных образцов;
- важность креативности в дизайне изделия;
- разнообразные техники, используемых при изготовлении витринных образцов;
- требования к гигиене при демонстрации съедобных образцов.

уметь:

- подготавливать рабочее место и правильно использовать инструменты и оборудование;
- планировать рабочий процесс, чтобы он был максимально эффективным;
- приоритизировать задачи и планировать работу для того, чтобы уложиться в отведенное время;
- рационально использовать ингредиенты и минимизировать отходы;
- заказывать материалы и сырьё для запланированных работ;
- эффективно и качественно выполнять работу, соблюдая чистоту рабочего места;
- демонстрировать профессиональные навыки организации эффективного рабочего процесса;
- демонстрировать вдохновение, талант и оригинальность в работе;
- работать в рамках предложенных тематик;
- производить большое количество хлебобулочных изделий, соответствующих единому стандарту;
- производить продукцию с требуемым размером и весом изделий, чтобы обеспечить удовлетворенность потребителя и извлечь прибыль;
- профессионально и эффективно реагировать на непредвиденные ситуации;

- исполнять заказы клиентов к обозначенному времени;
- осуществлять профессиональный диалог с клиентами;
- разрабатывать подходящий продукт в соответствии с пожеланиями клиентов для их спецзаказов;

- эффективно выстраивать работу с коллегами и другими профессионалами;
- быть эффективным членом команды;
- размещать продукты на витрине, чтобы увеличить уровень продаж;
- соблюдать чистоту и аккуратность внешнего вида;
- выстраивать эффективную коммуникацию со своими коллегами, членами команды и клиентами;
- работать с рецептурами технологическими картами;
- профессионально составлять рецепты, чтобы изготовить на их основе качественный продукт.

- следовать всем стандартам личной гигиены и требованиям безопасности при хранении, подготовке, приготовлении и реализации (ХАССП и Технический регламент о безопасности пищевой продукции);

- соблюдать все требования по безопасности и гигиены, а также производственные стандарты;

- осуществлять хранение всех товаров безопасно, в соответствии с требованиями о безопасности хранения сырья и готовой продукции;

- держать рабочее место в чистоте, в соответствии с самыми высокими стандартами;

- внедрять стандарты ХАССП на рабочем месте в полном объеме;

- работать безопасно, и соблюдать правила предотвращения чрезвычайных ситуаций на рабочем месте;

- безопасно использовать все рабочие инструменты, следовать инструкциям производителя;

- соблюдать стандарты безопасности, чистоты, гигиены и экологичности на рабочем месте.

- производить различные виды теста с добавлением сдобящих видов сырья (молочные продукты, сахар, жиры и т.д.)

- выпекать изделия требуемой формы, веса, размера, вкуса и качества;

- декорировать изделия в соответствии с требованиями;

- выставлять изделия на реализацию, упаковывать изделия согласно

Межгосударственного стандарта.

- использовать свои знания о влиянии различных видов помола и муки на хлебобулочное изделие;

- понимать принципы работы сухого и жидкого сырья для производства теста;

- использовать свои знания о характеристиках сырья для выпечки хлебобулочных изделий;

- создавать новые продукты творчески и инновационно;

- составлять рецептуры для изготовления разнообразных хлебобулочных, мучных кондитерских и кулинарных изделий;

- выпекать изделия требуемой формы, размера, внешнего вида, вкуса и качества;

- разрабатывать витринные образцы в соответствии с запросами клиентов;

- разрабатывать изделия, с учетом их предназначения, а также места, где они будут выставляться или реализовываться.

- производить различные виды слоеного теста высокого качества;

- производить широкий ассортимент слоеных изделий;

- изготавливать изделия с соблюдением требуемого качества, размера, внешнего вида и идентичности для каждого изделия в необходимом количестве;

- декорировать изделия как до так и после выпекания;

- реализовывать готовые изделия и полуфабрикаты, в соответствии с требуемыми параметрами безопасного хранения слоеных изделий как с начинками, так и без начинок.
- формовать из теста основные виды хлебобулочных изделий;
- определять готовность выброженного теста к взвешиванию и формовке;
- формовать идентичные хлебобулочные изделия, в соответствии с заранее определённой формой;
- изготавливать хлебобулочные изделия маленького и большого размера;
- быть креативным при изготовлении хлебобулочных изделий в соответствии с заказами клиента;
- изготавливать большое количество изделий с соблюдением качества, размера и внешнего вида, идентичного для каждого изделия;
- изготавливать изделия с начинками, в которых начинка добавляется до выпечки, также после выпечки;
- применять разные техники формовки;
- определять время и параметры окончательной расстойки;
- декорировать изделие с применением разных техник до выпечки;
- использовать различные техники для производства выставочных образцов и декоративного хлеба.
- разрабатывать дизайн витринных образцов в соответствии с запросами клиента;
- разрабатывать изделия, с учетом их предназначения, а также места, где они будут выставляться;
- разрабатывать витринные образцы в соответствии со спецификациями;
- использовать соответствующие ингредиенты при сборке изделия, если необходимо;
- работать с тестом на закваске и без закваски, умело их комбинировать;
- использовать разнообразные техники при работе с тестом.

3. Содержание программы

Категория слушателей: лица, имеющие соответствующую профессию рабочего/должность служащего.

Трудоемкость обучения: 72 академических часа.

Форма обучения: очная

3.1 Учебный план

№	Наименование модулей	Всего, час.	В том числе			Форма контроля
			лекции	практич. и лаборатор. занятия	промеж. и итог. контроль	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Раздел 1. Теоретическое обучение	13	9	-	4	
1.1	Модуль 1. Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Хлебопечение». Разделы спецификации	2	1	-	1	Зачет
1.2	Модуль 2. Актуальные требования рынка труда, современные технологии в профессиональной сфере	4	3	-	1	Зачет
1.3	Модуль 3. Общие вопросы по работе в статусе самозанятого	3	2	-	1	Зачет
1.4	Модуль 4. Требования охраны труда и техники безопасности	3	2	-	1	Зачет

2.	Раздел 2. Профессиональный курс	48	2	39	7	
2.1	Практическое занятие на определение стартового уровня владения компетенцией	2	-	1	1	Зачет
2.2	Модуль 1. Организация работы	5	2	2	1	Зачет
2.3	Модуль 2. Хлеб и хлебобулочные изделия	16	-	14	2	Зачет
2.4	Модуль 3. Сдобные изделия	18	-	16	2	Зачет
2.5	Модуль 4. Слоенные изделия	7	-	6	1	Зачет
3.	Квалификационный экзамен: - проверка теоретических знаний; - практическая квалификационная работа (демонстрационный экзамен)	12	-	-	12	Тест ДЭ ¹
	ИТОГО:	72	11	39	23	

3.2 Учебно-тематический план

№	Наименование модулей	Всего, час.	В том числе			Форма контроля
			лекции	практич. и лаборатор. занятия	промеж. и итог. контроль	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Раздел 1. Теоретическое обучение	13	9	-	4	
1.1	<i>Модуль 1. Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Хлебопечение». Разделы спецификации</i>	2	1	-	1	Зачет
1.1.1	Актуальное техническое описание компетенции. Спецификация стандарта Ворлдскиллс по компетенции	1	1	-	-	-
1.1.2	Промежуточный контроль	1	-	-	1	Зачет
1.2²	<i>Модуль 2. Актуальные требования рынка труда, современные технологии в профессиональной сфере</i>	4	3	-	1	Зачет
1.2.1	Региональные меры содействия занятости в том числе поиска работы, осуществления индивидуальной предпринимательской деятельности, работы в качестве самозанятого	0,5	0,5	-	-	-
1.2.2	Актуальная ситуация на региональном рынке труда	0,5	0,5	-	-	-
1.2.3	Сырье в хлебопекарной промышленности. Новые и нетрадиционные виды сырья. Способы подготовки, современные и актуальные требования для подготовки	1	1	-	-	-

¹ Демонстрационный экзамен по компетенции

² Занятия по темам 1.2.1 и 1.2.2 проводятся с участием представителей профильных органов исполнительной власти субъекта Российской Федерации и/или органов местного самоуправления муниципального образования

	различных видов сырья. Способы приготовления различных изделий. Новые, современные технологии используемые при тестоведении					
1.2.4	Промежуточный контроль	1	-	-	1	Зачет
1.3	Модуль 3. Общие вопросы по работе в статусе самозанятого	3	2	-	1	Зачет
1.3.1	Регистрация в качестве самозанятого	0,5	0,5	-	-	-
1.3.2	Налог на профессиональный доход – особый режим налогообложения для самозанятых граждан	0,5	0,5	-	-	-
1.3.3	Работа в качестве самозанятого	1	1	-	-	-
1.3.4	Промежуточный контроль	1	-	-	1	Зачет
1.4	Модуль 4. Требования охраны труда и техники безопасности	3	2	-	1	Зачет
1.4.1	Культура безопасного труда	1	1	-	-	-
1.4.2	Основы безопасного труда и эффективная организация рабочего места в соответствии со стандартами Ворлдскиллс и спецификацией стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Хлебопечение»	1	1	-	-	-
1.4.3	Промежуточный контроль	1	-	-	1	Зачет
2.	Раздел 2. Профессиональный курс	48	2	39	7	
2.1	Практическое занятие на определение стартового уровня владения компетенцией	2	-	1	1	Зачет
2.1.1	Практическое занятие на определение стартового уровня владения компетенцией	1	-	1	-	-
2.1.2	Промежуточный контроль	1	-	-	1	Зачет
2.2³	Модуль 1. Организация работы	5	2	2	1	Зачет
2.2.1	Этапы производства изделий, от подготовки сырья до хранения готовых изделий	2	2	-	-	-
2.2.2	Составление рецептур, технологических карт на хлеб и хлебобулочные изделия	2	-	2	-	-
2.2.3	Промежуточный контроль ⁴	1	-	-	1	Зачет
2.3	Модуль 2. Хлеб и хлебобулочные изделия	16	-	14	2	Зачет
2.3.1	Хлеб, изготовленный на выброженных дрожжевых полуфабрикатах	5	-	5	-	-
2.3.2	Классический багет и декоративные виды разделки багетов	5	-	5	-	-
2.3.3	Хлебные булочки	4	-	4	-	-
2.3.4	Промежуточный контроль	2	-	-	2	Зачет

³ При освоении модулей компетенции должны быть предусмотрены занятия, проводимые с участием работодателей: мастер-классы, экскурсии на предприятия и иные формы.

⁴ В рамках промежуточного контроля по модулям компетенции должно быть предусмотрено время и возможность для формирования слушателями личного портфолио: результатов своих работ, которые они впоследствии смогут представить работодателю или клиенту.

2.4	Модуль 3. Сдобные изделия	18	-	16	2	Зачет
2.4.1	Технология изготовления плетеных изделий	5	-	5	-	-
2.4.2	Сложные техники плетения из большого количества жгутов	5	-	5	-	-
2.4.3	Технология изготовления бриоши	6	-	6	-	-
2.4.4	Промежуточный контроль	2	-	-	2	Зачет
2.5	Модуль 4. Слоенные изделия	7	-	6	1	Зачет
2.5.1	Технология изготовления изделий из слоенного полуфабриката (круассаны, датская слойка)	6	-	6	-	-
2.5.2	Промежуточный контроль	1	-	-	1	Зачет
3	Квалификационный экзамен	12	-	-	12	
3.1	Проверка теоретических знаний: тестирование	2	-	-	2	Тест
3.2	Практическая квалификационная работа: демонстрационный экзамен по компетенции	10	-	-	10	ДЭ
	ИТОГО:	72	11	39	23	

3.3 Учебная программа

Раздел 1. Теоретическое обучение

Модуль 1. Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Хлебопечение». Разделы спецификации.

Тема 1.1. Актуальное техническое описание компетенции. Спецификация стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Хлебопечение».

Лекция. Вопросы, выносимые на занятия: разделы спецификации стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Хлебопечение», организация и управление работой, пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда, компетенция общения и межличностных отношений, умелое использование сырья и создание рецептур выпечки хлебобулочных изделий, процесс приготовления и брожения теста, формирование и украшения изделий из теста, процессы выпечки и хранения готовых изделий.

Модуль 2. Современные технологии в профессиональной сфере.

Тема 2.1. Региональные меры содействия занятости в том числе поиска работы, осуществления индивидуальной предпринимательской деятельности, работы в качестве самозанятого.

Лекция.

Региональные меры содействия занятости, дополнительные меры помощи в трудоустройстве безработных граждан (Постановление от 13 марта 2021 года №362, постановление от 13 марта 2021 года №369),

Тема 2.2. Актуальная ситуация на региональном рынке труда

Лекция.

Востребованные профессии 2021 и в будущем, Средняя заработная плата в регионе по компетенции, перспективы развития и карьера по компетенции, трудоустройство.

Тема 2.3. Сырье в хлебопекарной промышленности. Новые и нетрадиционные виды сырья. Способы подготовки, современные и актуальные требования для подготовки различных видов сырья. Способы приготовления различных изделий. Новые, современные технологии, используемые при тестоведении.

Лекция. Вопросы, выносимые на занятие: ингредиенты и их функции, виды муки, хлопья и крупы, сахара и сиропы, жиры и масла, дрожжи, молочные продукты, яичные продукты, крахмал, подсластители и сахарозаменители, ферменты, соль, фрукты и ягоды, орехи, солод

и солодовые продукты, какао-продукты. Способы и особенности подготовки различных видов сырья; пулиш, спелое тесто, опара бига, традиционные виды опар (большая густая опара, малая густая опара). Понятия о закваске, технологии разведения и сохранения заквасочных культур.

Модуль 3. Требования охраны труда и техники безопасности.

Тема 3.1 Требования охраны труда и техники безопасности.

Лекция. Вопросы, выносимые на занятия: правовые мероприятия по охране труда, социально-экономические мероприятия по охране труда, организационно-технические мероприятия по охране труда, санитарно-гигиенические мероприятия, лечебно-профилактические, реабилитационные. Нормативные акты охраны труда.

Тема 3.2 Специфичные требования охраны труда, техники безопасности и окружающей среды по компетенции «Хлебопечение».

Лекция. Вопросы, выносимые на занятия: инструкция по охране труда и технике безопасности компетенции «Хлебопечение», инструкция по охране труда «Пекарь», межотраслевые правила охраны труда в общественном питании, типовая инструкция по охране труда «Пекарь»

Практическое занятие. Формулировка типичных нарушений правил техники безопасности, допускаемые сотрудниками предприятий, при работе с технологическим оборудованием. Составление инструкции по охране труда с различным технологическим оборудованием.

Раздел 2. Профессиональный курс

Практическое занятие на определение стартового уровня владения компетенцией

Модуль 1. Организация работы.

Тема 1.1. Этапы производства изделий, от подготовки сырья до хранения готовых изделий.

Лекция. Вопросы, выносимые на занятие: приемка и подготовка к производству основного и дополнительного сырья для производства хлебобулочных изделий. Основные операции изготовления хлеба и хлебобулочных изделий, замес теста, брожение теста, технологические параметры при тестоприготовлении. Значимость и характеристики операций разделки теста: деление, округление, предварительная расстойка, отделка перед выпечкой, окончательная расстойка. Параметры выпечки различных хлебобулочных изделий.

Тема 1.2. Составление рецептур, технологических карт на хлеб и хлебобулочные изделия.

Практическое занятие. Составление технологических карт, на различные хлебобулочные изделия, хлеба. Составление унифицированных рецептур, составление производственных рецептур, в том числе с помощью программы «Технолог-Хлебопек».

Промежуточная аттестация. Зачет по модулю. Составить рецептуру из случайного набора сырья, с технологическими этапами производства.

Модуль 2. Хлеб и хлебобулочные изделия.

Тема 2.1. Хлеб, изготовленный на выброженных полуфабрикатах.

Практическое занятие. Технология изготовления хлеба на выброженных дрожжевых полуфабрикатах (деревенский хлеб, цельнозерновой хлеб, и другое). Замес теста, брожение, формование, расстойка, выпечка.

Тема 2.2. Классический багет и декоративные виды разделки багетов.

Практическое занятие. Технология изготовления багета. Замес теста, брожение, формование, расстойка, выпечка. Различные варианты формования декоративных багетов.

Тема 2.3. Хлебные булочки.

Практическое занятие. Технология изготовления хлебных булочек из разных видов сырья. Замес теста, брожение, формование, расстойка, выпечка.

Промежуточная аттестация. Зачет по модулю. Выполнение задания: выпечка хлебных булочек, из набора ингредиентов, выбранных случайным образом.

Модуль 3. Сдобные изделия.

Тема 3.1. Технология изготовления плетеных изделий.

Практическое занятие. Технология изготовления плетеных изделий. Замес теста, брожение, формование, расстойка, выпечка. Различные техники плетения, из разного количества жгутов.

Тема 3.2. Сложные техники плетения из большого количества жгутов.

Практическое занятие. Технология изготовления сложных плетеных изделий из большого количества жгутов. Формование, расстойка, выпечка.

Тема 3.3. Технология изготовления бриоши.

Практическое занятие. Технология изготовления бриоши. Различные методы формования. Изготовление бриоши с различными начинками, сладкие, гастрономические.

Промежуточная аттестация. Зачет по модулю. Выполнения различных техник плетения (минимум 3 вида плетения, вытянутые случайным образом).

Модуль 4. Слоеные изделия.

Тема 4.1 Технология изготовления изделий из слоенного полуфабриката (круассаны, датская слойка).

Практическое занятие. Технология изготовления изделий из слоенного полуфабриката (круассаны, датская слойка). Замес слоенного теста. Подготовка жира для слоения. Методы слоения теста. Разделка круассанов, датской слойки, расстойка, выпечка, оформление.

Промежуточная аттестация. Зачет по модулю. Выполнение части изготовления слоенных изделий: замес и слоение, слоенного полуфабриката.

4. Организационно-педагогические условия реализации программы

4.1. Материально-технические условия реализации программы

Материально-техническое оснащение рабочих мест преподавателя программы и слушателя программы отражено в приложении к программе.

Материально-техническое оснащение проведения демонстрационного экзамена – в соответствии с инфраструктурным листом КОД ДЭ, используемого для проведения итоговой аттестации по программе.

4.2. Учебно-методическое обеспечение программы

- техническое описание компетенции;
- комплект оценочной документации по компетенции;
- печатные раздаточные материалы для слушателей;
- учебные пособия, изданных по отдельным разделам программы;
- профильная литература;
- отраслевые и другие нормативные документы;
- электронные ресурсы и т.д.
- Официальный сайт оператора международного некоммерческого движения

WorldSkills International – Агентство развития профессий и навыков (электронный ресурс) режим доступа: <https://worldskills.ru>;

4.3. Кадровые условия реализации программы

Количество ППС (физических лиц), привлеченных для реализации программы ___ чел. Из них:

- Сертифицированных экспертов Ворлдскиллс по соответствующей компетенции ___ чел.

- Сертифицированных экспертов-мастеров Ворлдскиллс по соответствующей компетенции ___ чел.

- Экспертов с правом проведения чемпионата по стандартам Ворлдскиллс по соответствующей компетенции ___ чел.

Ведущий преподаватель программы – эксперт Ворлдскиллс со статусом сертифицированного эксперта Ворлдскиллс или сертифицированного эксперта-мастера Ворлдскиллс или эксперта с правом и опытом проведения чемпионата по стандартам Ворлдскиллс. Ведущий преподаватель программы принимает участие в реализации всех модулей и занятий программы, а также является главным экспертом на демонстрационном экзамене.

К отдельным темам и занятиям по программе могут быть привлечены дополнительные преподаватели.

Данные ППС, привлеченных для реализации программы

№ п/п	ФИО	Статус в экспертном сообществе Ворлдскиллс с указанием компетенции	Должность, наименование организации
<i>Ведущий преподаватель программы</i>			
1.	Куликова Наталья Евгеньевна	сертифицированный эксперт Ворлдскиллс	Преподаватель ГБПОУ МО «Дмитровский техникум»
<i>Преподаватели, участвующие в реализации программы</i>			
2.	Борисов Сергей Викторович	С правом проведения ДЭ	Преподаватель ГБПОУ МО «Дмитровский техникум»
3.	Исаева София Александровна	С правом проведения ДЭ	Преподаватель ГБПОУ МО «Дмитровский техникум»

5. Оценка качества освоения программы

Промежуточная аттестация по программе предназначена для оценки освоения слушателем модулей программы и проводится в виде зачетов и (или) экзаменов. По результатам любого из видов итоговых промежуточных испытаний выставляются отметки по двухбалльной («удовлетворительно» («зачтено»), «неудовлетворительно» («не зачтено») или четырехбалльной системе («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»).

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена, который включает в себя практическую квалификационную работу (в форме демонстрационного экзамена) и проверку теоретических знаний (тестирование).⁵

Для итоговой аттестации используется КОД № 1.1 по компетенции «Хлебопечение», размещенный в Банке эталонных программ Академии Ворлдскиллс Россия.

6. Составители программы

Разработано Академией Ворлдскиллс Россия совместно с сертифицированными экспертами Ворлдскиллс.

⁵ К работе в экзаменационной комиссии должны быть привлечены представители работодателей и их объединений.

Приложение к основной программе
 профессионального обучения
 по профессии «16472 «Пекарь»
 повышение квалификации
 с учетом стандарта Ворлдскиллс
 по компетенции «Хлебопечение».

**Материально-техническое оснащение рабочих мест преподавателя программы
 и слушателя программы**

Материально-техническое оснащение рабочего места преподавателя программы:

Вид занятий	Наименование помещения	Наименование оборудования	Технические характеристики, другие комментарии (при необходимости)
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>5</i>
Лекции	Аудитория	Рабочее место преподавателя -1; -рабочие места обучающихся – 15 шт.; -компьютер, МФУ - маркерная доска;	
Практические занятия	Компьютерный класс, полигон	Рабочее место преподавателя Стол Стул Шкаф Компьютер Интерактивная доска Наглядные пособия Рабочие места студентов (15) Стол компьютерный Стул компьютеры	
Лабораторные работы	Лаборатория	Общее оснащение рабочих мест <u>Оборудование:</u> аппарат шоковой заморозки, тестораскаточная машина, блендер ручной весы настольные машина тестоделительно-округл. серии микроволновая печь, миксеры планетарные, плита индукционная тестомесильные машины, шкафы пекарские, шкафы расстоечные, -шкафы холодильные шкаф шоковой заморозки <u>Инструменты:</u> производственные столы, емкости для сырья, контейнеры, ножи поварские, ложки столовые, ножницы кухонные, кисти пекарские, сотейники, скребки <u>Расходные материалы:</u> губки для мытья посуды, полотенца бумажные, пленка пищевая, пергамент	

		силиконизированный, средство для мытья посуды, салфетки	
Тестирование	Компьютерный класс	Рабочее место преподавателя Стол Стул Шкаф Компьютер Интерактивная доска Наглядные пособия Рабочие места студентов (15) Стол компьютерный Стул компьютеры	

Материально-техническое оснащение рабочего места слушателя программы:

Вид занятий	Наименование помещения	Наименование оборудования	Технические характеристики, другие комментарии (при необходимости)
1	2	3	5
Лекции	Аудитория	Рабочее место преподавателя -1; -рабочие места обучающихся – 15 шт.; -компьютер, МФУ - маркерная доска;	
Практические занятия	Компьютерный класс, полигон	Рабочее место преподавателя Стол Стул Шкаф Компьютер Интерактивная доска Наглядные пособия Рабочие места студентов (15) Стол компьютерный Стул компьютеры	
Лабораторные работы	Лаборатория	Общее оснащение рабочих мест <u>Оборудование:</u> аппарат шоковой заморозки, тестораскаточная машина, блендер ручной весы настольные машина тестоделительно-округл. серии микроволновая печь, миксеры планетарные, плита индукционная тестомесильные машины, шкафы пекарские, шкафы расстоечные, -шкафы холодильные шкаф шоковой заморозки <u>Инструменты:</u> производственные столы, емкости для сырья, контейнеры, ножи поварские, ложки столовые, ножницы кухонные, кисти пекарские, ситейники, скребки <u>Расходные материалы:</u> губки для мытья посуды, полотенца бумажные, пленка	

		пищевая, пергамент силиконизированный, средство для мытья посуды, салфетки	
Тестирование	Компьютерный класс	Рабочее место преподавателя Стол Стул Шкаф Компьютер Интерактивная доска Наглядные пособия Рабочие места студентов (15) Стол компьютерный Стул компьютеры	